salton®

gril et plaque santé réversible

Mode d'emploi

Modèle HG1060

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Des précautions élémentaires s'imposent à l'emploi d'appareils électriques, entre autres :

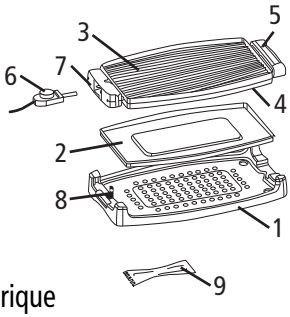
1. Lire toutes les instructions.
2. **NE PAS** toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour prévenir les secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Surveiller avec vigilance lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant d'enlever ou de replacer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
6. **NE PAS** utiliser d'appareils dont le cordon ou la fiche est endommagé, si l'appareil fonctionne mal ou est endommagé. Retourner l'appareil à Salton pour être examiné, réparé ou ajusté. Voir la section « Garantie ».
7. L'usage d'accessoires non recommandés peut présenter des dangers.
8. **NE PAS** utiliser à l'extérieur.
9. **NE PAS** laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. **NE PAS** placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
11. Déplacer avec grand soin un appareil qui contient des liquides chauds. **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est encore chaud.
12. Avant de brancher ou de débrancher l'appareil, s'assurer que toutes les commandes soient à la position « Off ».
13. Cet appareil est pour usage domestique seulement. N'utiliser l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
14. **NE PAS** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en circuit.
15. **NE PAS** toucher les parties métalliques de l'appareil lorsqu'il est en circuit. Elles peuvent devenir très chaudes.
16. Toujours débrancher le gril après usage et le laisser refroidir avant de le nettoyer et de le ranger.
17. Toujours placer le gril sur une surface résistante à la chaleur.
18. Ne rien déposer entre la plaque et la nourriture, tel que : plat, feuille d'aluminium, etc.
19. **ATTENTION :** Cet appareil dégage de la chaleur lorsqu'il fonctionne. Des précautions s'imposent afin d'éviter les risques de brûlures, de feu ou d'autres dommages à la propriété causés en touchant les côtés ou le dessus de l'appareil quand celui-ci est en circuit ou pendant qu'il refroidit.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre), comme élément de sécurité. Cette fiche s'insère dans une prise polarisée que d'une façon. Si la fiche ne s'insère pas à fond dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne peut toujours être insérée, consulter un électricien compétent. Surtout, ne pas contourner cet élément de sécurité.

DESCRIPTION DES PIÈCES



1. Base
2. Égouttoir
3. Gril
4. Plaque de cuisson (sous le gril)
5. Poignées isolantes
6. Commande de température et cordon électrique
7. Prise de la commande de température
8. Support de la commande de température
9. Racloir

AVANT LE PREMIER USAGE

1. Lire attentivement toutes les instructions et les conserver pour pouvoir y référer.
2. Enlever l'emballage, les étiquettes, etc.
3. Laver le gril/plaque, la base et l'égouttoir dans une eau chaude, savonneuse ou dans le lave-vaisselle pour enlever tout résidu du procédé de fabrication. **NE PAS LAISSER SÉCHER DANS LE LAVE-VAISSELLE ET NE PAS FAIRE TREMPER LE GRIL/PLAQUE DURANT LA NUIT.** Ne jamais utiliser d'objets de métal, de tampons à récurer ou de nettoyeurs abrasifs sur la surface de cuisson. **N.B. :** NE JAMAIS IMMERGER LA COMMANDE DE TEMPÉRATURE OU LE CORDON DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

4. Bien éponger avec un linge doux.
5. Traiter la surface de cuisson avec une légère couche d'huile végétale ou avec un vaporisateur. Essuyer l'excès d'huile.

MODE D'EMPLOI

1. Placer l'appareil sur une surface de niveau, près d'une prise murale de 120 volts.
2. Assembler en plaçant l'égouttoir dans la base.
3. Placer, sur la base, soit le gril sur le dessus ou la plaque sur le dessus, en alignant la prise de la commande de température sur le support de la commande.
4. Brancher la commande de température dans la prise de la commande. **N.B. :** La commande de température ne peut être branchée à moins que le gril/plaque soit bien installé dans la base.
5. Brancher le cordon dans une prise murale de 120 volts et tourner le bouton de réglage à la température désirée. Le voyant rouge s'allume et indique que l'appareil se réchauffe. Lorsque la lumière s'éteint, l'appareil est prêt. **N.B. :** Durant la cuisson, la lumière s'allume et s'éteint indiquant que la température choisie est maintenue.

Le tableau qui suit est un guide pour les températures de cuisson. La durée de cuisson dépend de l'épaisseur et du degré de cuisson de l'aliment.

Tableau de cuisson pour le gril

Nourriture	Température	Temps approx.
Poisson	350 °F (175 °C)	10 à 12 minutes
Crevettes	350 °F (175 °C)	8 à 12 minutes
Poulet, poitrines sans peau	350 °F (175 °C)	15 à 20 minutes
Steak	350 °F (175 °C)	15 à 20 minutes
Hamburgers	400 °F (205 °C)	14 à 16 minutes
Côtelettes: agneau, porc, veau	350 °F (175 °C)	12 à 15 minutes
Côtes levées	350 °F (175 °C)	25 à 30 minutes

Tableau de cuisson pour la plaque

Nourriture	Température	Temps approx.
Bacon	350 °F (175 °C)	4 à 6 minutes
Œufs	300 °F (150 °C)	3 à 5 minutes
Pain doré	375 °F (190 °C)	8 à 10 minutes
Sandwich grillé au fromage	350 °F (175 °C)	6 à 8 minutes
Pommes de terre rissolées	350 °F (175 °C)	12 à 14 minutes
Crêpes	375 °F (190 °C)	4 à 6 minutes
Saucisses	325 °F (160 °C)	12 à 15 minutes

CONSEILS PRATIQUES

1. Pour de meilleurs résultats et pour obtenir les empreintes du gril sur les hamburgers, les hot dogs, les saucisses, le poulet et autres viandes, régler la commande de température au maximum (400 °F / 205 °C).
2. Régler la commande de température entre 250 °F / 120 °C et 350 °F / 175 °C pour réchauffer des aliments déjà cuits, garder les aliments chauds ou pour griller des aliments délicats comme le poisson.
3. Au goût, badigeonner la viande de sauce barbecue durant les 5 ou 10 dernières minutes de cuisson.
4. Pré-cuire les côtes levées avant de les faire griller.
5. Préchauffer l'appareil à la température désirée, spécialement pour les aliments qui ont tendance à couler comme les œufs et les crêpes.
6. Lorsqu'on utilise de l'huile sur la plaque, **NE PAS** en mettre plus de 2 cuillers à table. L'huile doit être ajoutée avant de préchauffer la plaque.
7. La plaque peut être utilisée pour garder les aliments chauds. Régler la température à 200 °F / 95 °C.
8. L'excès de liquide s'écoule des trous du gril/plaque dans l'égouttoir.
9. Pour éviter d'utiliser de l'huile durant la cuisson, la surface du gril/plaque devrait être traitée avec une mince couche d'huile végétale. Laisser l'huile reposer sur la surface pendant quelques minutes et ensuite essuyer avec un essuie-tout. Préchauffer l'appareil à la température désirée et le gril/plaque est prêt à être utilisé.
10. **NE PAS** utiliser d'ustensiles de métal sur le gril/plaque: ils peuvent égratigner la surface antiadhésive. Utiliser des ustensiles de plastique ou de caoutchouc. **NE PAS** couper les aliments directement sur le gril/plaque.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Régler la commande de température à « Off », débrancher l'appareil de la prise murale et laisser refroidir complètement.
2. Retirer la commande de température de sa prise. Au besoin, essuyer la commande et le cordon avec un linge humide. **NE JAMAIS IMMERGER LA COMMANDE DE TEMPERATURE OU LE CORDON DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**
3. Utiliser le côté strié du racloir pour nettoyer la surface du gril et le côté plat pour nettoyer la plaque de cuisson. Pousser les graisses vers les trous.
4. Retirer l'égouttoir et jeter les déchets.
5. L'égouttoir, le gril et la plaque peuvent être lavés dans une eau chaude, savonneuse ou dans le lave-vaisselle. **NE PAS UTILISER LE CYCLE DE SÉCHAGE DU LAVE-VAISSELLE ET NE PAS LAISSER TREMPER LE GRIL/PLAQUE DURANT LA NUIT. N.B. :** pour les taches rebelles, utiliser un tampon de plastique doux ou d'autres produits destinés aux surfaces antiadhésives. Rincer à l'eau claire et bien éponger. Ne jamais utiliser d'objets de métal, de tampons à récurer ou de produits abrasifs sur la surface de cuisson.
6. Traiter la surface de cuisson chaque fois que l'appareil est nettoyé. Brosser la surface refroidie d'une mince couche d'huile végétale. Laisser l'huile reposer sur la surface pendant quelques minutes et ensuite essuyer avec un essuie-tout. Le gril/plaque est maintenant prêt à être utilisé.

N.B. : À l'usage, le revêtement du gril/plaque peut changer de couleur. C'est normal et n'affecte pas les caractéristiques antiadhésives de l'appareil.

La longueur du cordon de l'appareil a été pensée en vue de réduire les risques d'enchevêtrement du cordon ou de chutes causes par ce dernier. Lorsque le cordon n'est pas assez long, on peut utiliser, en respectant les consignes de sécurité qui s'imposent, une rallonge de la même intensité ou plus élevée qu l'appareil. S'il s'agit d'un appareil avec mise à la terre, utiliser une rallonge à 3 fils avec mise à la terre. Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir. Un enfant pourrait le tirer et trébucher en s'y accrochant

GARANTIE LIMITÉE

La seule preuve d'achat acceptable est le reçu original

Salton Canada garantit que cet appareil devrait être exempt de défectuosités, dans sa composition et sa fabrication, pour une période de cinq (5) ans, à partir de la date d'achat. Durant cette période de garantie, le produit défectueux sera réparé ou remplacé ou un remboursement sera effectué, à la seule discrétion de Salton Canada. Tout remboursement à l'acheteur sera basé sur la valeur du produit et sur la période de garantie restante. Toute responsabilité se limite au prix d'achat. Cette garantie s'applique aux usages normaux et ne s'applique pas aux dommages subis durant le transport ou causés à la suite d'une modification faite au produit. La garantie ne couvre pas les dommages causés par accident, abus, négligence, usage commercial ou mauvais entretien. Elle ne couvre pas le verre cassé. Cette garantie n'est pas disponible aux détaillants et autres entreprises commerciales.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport, lesquels sont assumés par le client.

POUR OBTENIR UN SERVICE RAPIDE EN VERTU DE LA GARANTIE :

Communiquez avec l'un des nombreux Centres de Service affichés sur notre site Web à www.salton.com/customer-care

Ou

Emballez soigneusement l'appareil et retournez-le nous. Veuillez inclure :

- La preuve d'achat originale
- Le formulaire qui suit dûment complété, accompagné de $12.50 pour frais de transport et de manutention – soit un chèque, un mandat ou une carte de crédit (Un chèque personnel retardera le retour de 2 à 3 semaines)

Pour plus de protection, nous vous suggérons d'utiliser un service de livraison assuré, avec la possibilité de suivre le cheminement de l'envoi. Salton Canada n'est pas responsable des dommages subis durant le transport ou pour les colis non livrés.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport, lesquels sont assumés par le client.

Nom _____

Adresse _____

Ville _____ Prov/État _____ Code Postal/Zip _____

No. de tél./jour _____ Adresse courriel _____

Défectuosité du produit : _____

Mode de paiement : Chèque/Mandat ☐ Visa ☐ Master Card ☐

Nom du détenteur : _____ Valide jusqu'à : _____ No. CSV _____

No. de la carte : _____

Pour communiquer avec notre Service à la clientèle :

SALTON CANADA
81A Brunswick,
Dollard-des-Ormeaux, Quebec H9B 2J5
Canada

Téléphone : 514-685-3660 (poste 226)
Courriel : service@salton.com
Fax : 514-685-8300
www.salton.com